

## Sesam-Lachs mit Miso-Mayonnaise

2		geräucherte Wildlachsrück- filets à je 120 g	
40	g	Sesamsamen	in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, Lachs darin wenden, in 1 cm dicke Scheiben schneiden
½	Beutel	Misopaste (à 18 g)	alles zusammen verrühren
1	El	Limettensaft	
80	g	Mayonnaise	
		Edamame Sprossen	alles zusammen auf dem Teller schön anrichten

